

ii

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	i
บทความวารสาร	A1-A9
บทความวิจัย	B1-B2
กฤตภาค / ข่าว	C1-C6
ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต	D1-D5
มาตรฐาน / กฎ ระเบียบ	E1-E10

## รายการสิ่งพิมพ์

### บทความวารสาร

	หน้า
กาญจนา จินตกานนท์. “ไปดูทำน้ำเค็ม...ที่ไม่ใช่ น้ำปลาที่คลองใหญ่ตราด” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 28, 611 (พ.ย. 2558) 104-105	A1
จตุรพิช พหลพลพยุหเสนา. “ไต่ระดับรากหญ้าจากการแปรรูปปลาน้ำจืด เรียนรู้สร้างอาชีพง่าย ๆ แบบเศรษฐกิจพอเพียง” <i>เส้นทางเศรษฐกิจ</i> 12, 154 (เม.ย. 2549) 43-45	A2
ชำนาญ ทองเกียรติกุล. “เกษตรกรอินทร์บุรี จับมือ กศน. ถ่ายทอดเลี้ยงปลาช่อน ทำตากเค็ม” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 25, 553 ( มิ.ย. 2556) 92	A3
ณัฐชา ลินทร์ชูรัมย์. “ความรู้ใกล้ตัว ในการถนอมอาหารจากเนื้อปลา” <i>วารสาร อพวช.</i> 12, 137 (พ.ย. 2556) 18-21	A4
วีรสุทธิ โสสูงเนิน. “ชุมชนคนบ้านโคกกลางฯ หนองบัวลำภูกับการแปรรูปปลา” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 19, 393 (15 ต.ค. 2549) 18,20	A5
สมเกียรติ แสงวัฒนาโรจน์. “กินปลา "เป็นตัว" หรือกินน้ำมันปลา"เป็นเม็ด” <i>หมอชาวบ้าน</i> 34, 406 (ก.พ. 2556) 10-17	A6
สมเกียรติ แสงวัฒนาโรจน์. “น้ำมันปลา ไขมันโอเมก้า 3 คืออะไร” <i>หมอชาวบ้าน</i> 34, 406 (ก.พ. 2556) 18	A7
สมยศ ศรีสุโร. “ปลาสวยเลิศรสเสด็จจริงๆจากผลงานอาชีพศึกษานนครสวรรค์” <i>เทคโนโลยีชาวบ้าน</i> 24, 527 (พ.ค. 2555) 95	A8
สุกิจ ลิตติกรณ์. “การใช้ความเย็นในการแปรรูปและการถนอมอาหาร (Cooling Uses in the Food Processing and Preservation)” <i>FOOD FOCUS THAILAND</i> 10, 108 (Mar. 2015) 50-52	A9

## บทความวิจัย

หน้า

จุไรรัตน์ ลุนพรม. “การแปรรูปปลาน้ำจืดกับวิถีชุมชน : กรณีศึกษาบ้านโคกกลาง ตำบลโนนสัง อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู” วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาไทยศึกษาเพื่อการพัฒนา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย พ.ศ. 2551 B1

อำนาจ ชมพุด. “การวิจัยและพัฒนาการแปรรูปปลานิลแปลงเพศของเกษตรกรรายย่อย ผู้เลี้ยงปลานิลแปลงเพศในกระชังชุมชนบ้านนาโบ ตำบลมุกดาหาร อำเภอเมือง จังหวัดมุกดาหาร” เสนอต่อมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์การพัฒนาศึกษา กรมการศึกษาดูงาน 2549 B2

## กฤตภาค / ข่าว

กวิทรใจ ใจชื่อ. “นักเกิดปลาสามสมุนไพรรักษาโรคภูมิคุ้มกันบกพร่อง” *คมชัดลึก* 15, 5137 (13 พ.ย. 2558) 10 ก16264 C1

ไชยรัตน์ สัมฉน. “จากปลาเค็มสู่เมนูประมงส่งออก ประมงปลายด้ามขวานพึ่งตนเอง” *ไทยรัฐ* 67, 21521 (23 ธ.ค. 2559) 7 ก17319 C2

ไตรรัตน์ สุนทรประภัสสร. “ปลายอแปรรูปสัตว์น้ำอย่างมีคุณค่า” *เดลินิวส์* ฉ. 18,309 (พ.ย. 2542) 1 ก3249 C3

บุษกร ภู่อ. “‘ปลานิล’ ในแคปซูล” *กรุงเทพธุรกิจ* 27, 9395 (13 มิ.ย. 2557) 9 ก15018 C4

“ปรับโฉม-ปรุงรส ปลาสาม สู่ขนมขบเคี้ยว-โปรตีนสูง” *คมชัดลึก* 14, 4764 (5 พ.ย. 2556) 12 ก15395 C5

สาธิตีย์ ทับพิลา. “แชลมอนพร้อมดื่ม วิจัยต่อบลูตาอาหาร” *กรุงเทพธุรกิจ* 28, 9821 (13 ส.ค. 2558) 9 ก16070 C6

## ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต

	หน้า
“การแปรรูปปลาสด” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 10 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก <a href="https://sites.google.com/site/mirantreeannie/home/kar-paerrup-pla-sway">https://sites.google.com/site/mirantreeannie/home/kar-paerrup-pla-sway</a>	D1
“การแปรรูปสัตว์น้ำ” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 10 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก <a href="http://www.fisheries.go.th/sf-chiangrai/sara/produ.htm">http://www.fisheries.go.th/sf-chiangrai/sara/produ.htm</a>	D2
ฉวีวรรณ ใจขาน. “การแปรรูปปลา” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 5 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก <a href="http://www.otoptoday.com/wisdom/8496/การแปรรูปปลา">www.otoptoday.com/wisdom/8496/การแปรรูปปลา</a>	D3
ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง คณะประมง. “ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูป” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 11 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก <a href="http://www.ku.ac.th/e-magazine/april45/agri/fish.html">http://www.ku.ac.th/e-magazine/april45/agri/fish.html</a>	D4
“สูตรทำปลาสามที่ตัวเองได้ไม่ยาก” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 10 ตุลาคม 2560] เข้าถึงจาก <a href="http://www.tlcthai.com/education/knowledge-online/126746.html">http://www.tlcthai.com/education/knowledge-online/126746.html</a>	D5

## มาตรฐาน / กฎ ระเบียบ

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.6/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาแห้ง. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E1
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.26/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาสาม. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E2
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.37/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาร้า. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E3
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.98/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาทุบ. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E4
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.104/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกุ้งแช่เย็นปลา. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E5
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.106/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลากรอบปรุง รส. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E6

	หน้า
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.299/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลายอ. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E7
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.300/2546, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาหย็อง. กรุงเทพฯ : สมอ, 2546	E8
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.316/2547, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหนังปลากรอบ. กรุงเทพฯ : สมอ, 2547	E9
สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มผช.471/2547, มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนแทนมปลา. กรุงเทพฯ : สมอ, 2547	E10